



MENUS

4 au 29 mars 2024



LUNDI



MARDI



JEUDI



VENREDI

LUNDI
04

Tartare de tomates
Saucisse de volaille
Lentilles
Yaourt au lait entier
fraise
Mandarine

MARDI
05

Pamplemousse au sucre
Nuggets végétaux
Poelée de légumes et
quinoa
Mini Roitelet
Riz au lait

JEUDI
07

Mâche aux fruits
de mer
Sauté de lapin
aux pruneaux
Petits pois à la française
Fourme d'Ambert
Poire

VEND.
08

Rosette
Filet de saumon
sauce safranée
Brunoise de légumes
provençale
Cantal jeune AOP
Far Breton

LUNDI
11

Betteraves vinaigrette
Potatoes burger
Tartare nature
Moëlleux chocolat

MARDI
12

Quiche aux poireaux
Omelette au fromage
Ratatouille
Mini pavé d'Affinois
Brasse végétal lait de
coco

JEUDI
14

Macédoine mayonnaise
Rôti de porc IGP
Curry de pois chiches Bio
Emmental
Crème caramel

VEND.
15

Cervelas
Effeuilé de cabillaud
à la crème
Pommes de terre
Comté AOP
Clémentine

LUNDI
18

Céleri rave
Cordon bleu de dinde
Carottes Vichy
Tomme blanche
Gâteau basque

MARDI
19

Duo de maïs
coeur d'artichaut
Couscous végétarien
Emmental
Kiwi

JEUDI
21

Oeuf dur mayonnaise
Sauté de porc à la
dijonnaise
Riz
Tartare ail et fines herbes
Mousse chocolat au lait

VEND.
22

Saucisson à l'ail
Poisson à la bordelaise
Poelée de légumes verts
Fromage blanc
Poire

LUNDI
25

Carottes râpées
Boulettes de boeuf
à l'orientale
Semoule Bio
Yaourt nature
Pomme golden

MARDI
26

Salade coleslaw
Gratin de pommes de
terre et carottes
Petits suisse
Madeleine fourrée
chocolat noisette

JEUDI
28

Salami danois
Raviolis gratinés
Salade verte
Mini brin
Yaourt au lait
entier abricot

VEND.
29

Rillettes
Poisson pané
Riz pilaf
Yaourt
Eclair chocolat



Repas végétarien



Repas Bio

